お客様メモ…後日のために記入しておいてください。サービスを依頼されるときお役にたちます。

ご購入年月日	購入店名
平成　年　月　日	電話（　－　）

愛情点検

長年ご使用のガステーブルの点検を！

●ガステーブルの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後5年です。

ご使用の際このようなことはありませんか？	●ガス用ゴム管にヒビ割れが生じている。 ●機器の周辺でガスの臭いがする。 ●炎の状態が赤火となっている。 ●異常な音をたてて燃えている。 ●点火しにくい。　●その他の異常がある。	▶	お願い	故障や事故防止のため、ガス栓を閉じて販売店にご連絡を…。 点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

株式会社 日立ホームテック　株式会社 日立製作所

〒105-8430　東京都港区西新橋2-15-12　電話（03）3502-2111

日立ガステーブル保証書 出張修理

形名	HG-S31	保証期間	本体：1年
※お買い上げ日	平成　年　月　日		
※お客様 ご住所 ご芳名	〒　様		
※販売店 住所 店名	電話　（　）		

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から左記の期間内に故障した場合は、お買い上げの販売店に出張修理をご依頼のうえ本書をご提示ください。

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
　使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
　(ロ)お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
　(ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常ガス圧、指定外ガスでの使用による故障または損傷。
　(ニ)車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
　(ホ)業務用に使用されて生じた故障または損傷。
　(ヘ)本書のご提示がない場合。
　(ト)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
　(チ)ご転居等による熱量変更に伴う改造や調整。
2. 離島または離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼になれない場合には、別紙の日立家電品ご相談窓口一覧表をご覧のうえ、お近くの窓口にご相談ください。
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。
　Effective only in Japan

●修理メモ

●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別紙の日立家電品ご相談窓口一覧表の窓口にお問い合わせください。

●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

株式会社 日立製作所

〒105-8430　東京都港区西新橋2-15-12　TEL(03)3502-2111

350NA-30A

取扱説明書

（保証書付）

保証書はこの取扱説明書の裏表紙についております。

HITACHI

日立ガステーブル

〈ガスグリル付二口コンロ〉 家庭用

HG-S31

よく読んで
安全に正しく
お使いください。

天ぷら油過熱防止装置付

もくじ

	ページ
安全上のご注意（必ずお守りください）	1·2·3·4·5
天ぷら油過熱防止機能について（標準バーナーのみ）	6
特長	6
各部のなまえ	7
機器の設置	8·9
コンロ·グリルの使いかた	10
コンロ·グリルを上手に使うには	11·12·13
装置·機能·電池交換サインについて	14
お手入れのしかた	15·16
長期間使用しない場合	16
故障かな？と思ったら	17
保証とアフターサービス	18
仕様	18
保証書	裏表紙

このたびは、日立ガステーブルをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この「取扱説明書」をよくお読みになり、よく理解した上で、正しくご使用ください。
なお、お読みになったあとは「ご相談窓口一覧表」とともに、大切に保存してください。

1 安全上のご注意 必ずお守りください

＜安全に正しくお使いいただくために＞
この取扱説明書および製品への表示では製品を正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。
その表示と意味は次のようになっています。
内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示について次のような意味があります。

⚠危険

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

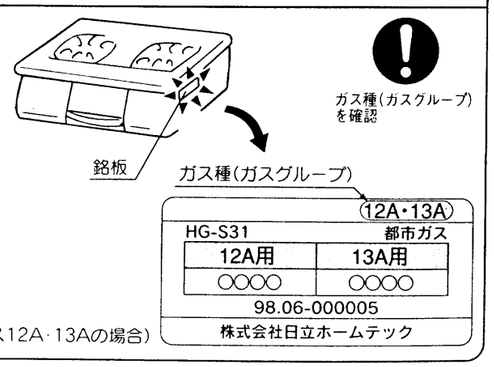
■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

①すぐに使用を中止しガス栓を閉める。
②窓や戸を開けガスを外へ出す。
③販売店、ガス事業者へ連絡する。

⚠警告

■使用ガスと銘板に表示してあるガス種(ガスグループ)が合っていることを確認する
■転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する

供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。また故障の原因にもなります。銘板は機器右側面に張ってあります。供給ガスがわからない場合はガス事業者、販売店にご相談ください。



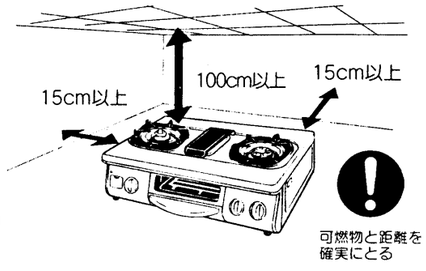
(例:都市ガス12A・13Aの場合)

⚠警告

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

距離が近いと火災の原因になります。(火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください)
可燃物との距離が守れない場合は必ず防熱板を取り付けてください。(P9参照)
また表面がステンレス板やタイルの場合でも内部が可燃性の場合は必ず防熱板を取り付けてください。

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す



■機器の下に新聞紙やビニールシートなど可燃物を敷かない。また周辺に可燃物を置いたり可燃性ガスを近くで使用しない、置かない

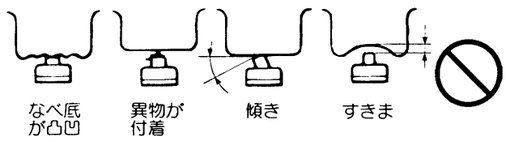
引火して火災・爆発をおこすことがあります。
カーテンなど燃えやすいものを近づけたり、ふきん、スプレー缶、ベンジンなどを置かないでください。

■火をつけたままその場を離れたり、就寝、外出をしない

調理中のものが異常過熱し火災、機器焼損の原因となります。とくに揚げもの調理をしているときはその場を離れないでください。
離れるときは必ず消火してください。

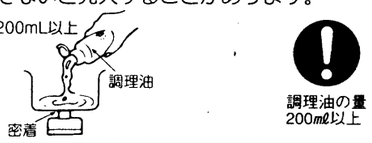
■温度センサーのなべ底が密着していないときは使用しない。

そのまま使用すると調理油の量に関係なく発火することがあります。



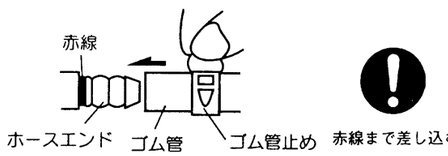
■標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)で使用する調理油の量は200mL以上で行なう。

調理油の量が少ないと発火することがあります。
また200mL以上でもなべ底と温度センサーの上面が密着してないと発火することがあります。



■ゴム管はホースエンドおよびガス栓の赤線まで確実に差し込みゴム管止めで止める

ゴム管が抜け、ガス中毒やガス爆発の原因になります。

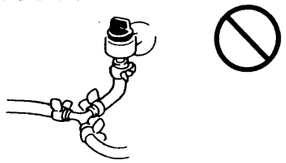


■グリル排気口をふさがない

グリル排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。グリルをお使いのときは必ずグリル排気口カバーを取り外してください。

■ゴム管の継ぎたし、二又分岐はしない

ガス漏れや使用誤りなどで危険な場合があります。



⚠警告

■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で油料理をするときは、耐熱ガラス容器・土なべなど熱が伝わりにくいものは使用しない。

調理油が発火することがあります。

■地震、火災、または使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する。

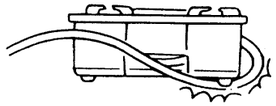
あわてずにガス栓を閉めてください。
故障かな？と思ったら(P17) を参照ください。

■内径9.5mmφのガス用ゴム管（ソフトコード）以外は使わない、ひび割れたゴム管、古いゴム管は使わない。

ガス漏れの原因となります。ゴム管はＪＩＳまたは検査合格マークの入ったものを使用してください。ビニール管は絶対に使わないでください。ときどき点検して古くなった場合は取り替えてください。

■ゴム管は機器に触れたり、下を通したり、グリル排気口や炎に近づけない。また他の機器で加熱されるような所も通さない

使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れを起こすことがあります。



■使用後は消火を確認し、ガス栓を閉める。

消し忘れによる火災の原因になります。
特にグリル使用時は注意してください。

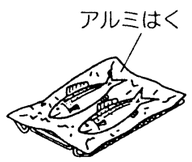
■お手入が必要なところ以外は絶対に分解したり修理・改造は行わない。

ガス漏れや故障の原因になります。

⚠注意

■グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない。

アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。



■魚の裏返し、取り出し時などグリルとびらガラスやグリルとびら上端に触れない。

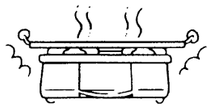
手や腕が触れるとやけどをすることがあります。

■衣類の乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途に使用しない。

火災や異常過熱し機器焼損の原因になります。

■コンロおおうような鉄板などは使用しない。

不完全燃焼や異常過熱し機器焼損の原因になります。直径34cm以上のなべは使用しないでください。



⚠注意

■使用中、使用直後は器具栓つまみ、グリルとびら取っ手以外は触れない。

やけどをすることがあります。
とくに幼いお子様がいるご家庭ではご注意ください。

■グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する。

食品くずやふきんが燃えることがあります。

■点火するときはバーナー付近に顔などを近づけない。

炎や熱でやけどをする原因になります。

■使用中、使用直後にグリルとびらガラスに水をかけない。衝撃を加えない。

ガラスが割れ、けがややけどをする原因となります。また、とびらが変形したり、閉まらなくなります。

■グリル水入れ皿に必ず水（約200mL）を入れて使う。また、たまった脂は取り除く。

水がない場合はたまった脂が過熱されて発火しグリル排気口より炎が出ることがあります。続けて使用する場合もそのつど脂を取り除き水を入れてください。
なお水以外のものは入れないでください。

■コンロ・グリル使用中はバーナー付近や排気口に体の一部や衣服を近づけない。

炎や熱で衣服に燃え移ったり、やけどの原因になります。

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする。

炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼し機器焼損ややけどの原因になります。

■指定以外の補助道具は使用しない。

不完全燃焼し、一酸化炭素中毒や異常過熱して機器焼損の原因になります。温度センサーとなべ底の接触不良の原因になり揚げもの料理の場合に発火することがあります。

■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない。

グリルとびらがはずれけがや機器破損の原因になります。

■ごとくをはずしてなべなどを直接コンロに置いて使用しない。

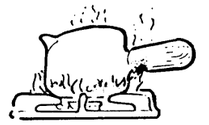
不完全燃焼や機器焼損の原因になります。

■使用中は換気をする。

一酸化炭素中毒の原因になります。
ただし、自然排気式給湯器およびふろ釜を使用している場合は換気扇を回さないで窓をあけて換気をしてください。換気扇を回すと排気ガスが逆流することがあります。

■やかん、なべなどの大きさに合せて火力を調節する。

火力が強いとやかん、なべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。



安全上のご注意（必ずお守りください）

⚠注意

■機器本体内部をお手入れする場合、各部品の突起物などに注意する。

強く当たった場合、手などにけがをする場合があります。

■幼いお子様に触れさせない、使わせない。

やけど・けがをする恐れがあります。

■車両・船舶では使用しない。

使用中に機器が傾いたりして、火災ややけどをする原因になります。

■グリル排気口をのぞきこまない。またなべの取っ手をグリル排気口に向けない。

グリル使用時はグリル排気口から高温の排気がでます。なべの取っ手がこげたり、取っ手に触れるとやけどをする原因になります。

■棚の下など落下物の危険のある所に機器を設置しない。

機器の上に落ちた物が燃え火災の原因になります。

■強い風の吹込む場所に機器を設置しない。

機器内部の焼損や安全装置が正しく作動しないなどの原因になります。また点火不良の原因にもなります。

■不安定な場所に設置しない。

機器が傾いてなべなどがすべり落ち、やけどやけがをする原因になります。

■アルミはく製しる受け皿を使用しない。

炎が接触し異常過熱や不完全燃焼の原因になります。また点火不良の原因にもなります。

■グリル水入れ皿の持ち運びはていねいに

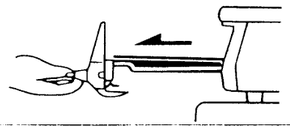
使用中・使用直後はグリル水入れ皿の水は高温になっていますので、お湯をこぼすとやけどをする原因になります。

■温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけない。

なべ底に温度センサーが密着しなくなり、温度センサーが正しく作動せずに調理油が発火する場合があります。

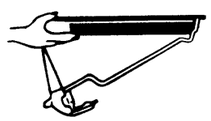
■グリルとびらの出し入れはゆっくり確実に。

グリルとびらを引き出すとき持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下し、お湯がこぼれてやけどすることがあります。



■グリル水入れ皿だけを持って本体より取り外さない。

グリルとびらが落下し、やけどやけがをすることがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取り外してください。



■温度センサーのお手入れはこまめにおこなう。また上下にスムーズに動くことを確認する。

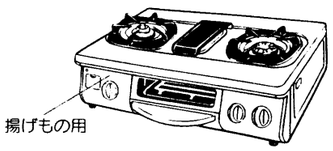
異物がついていたり、温度センサーの動きが悪いとなべ底と密着しないため調理油が発火する場合があります。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。

■揚げもの調理は標準バーナー（調理油過熱防止機能付）を使用する。

強火力バーナーを使用すると消し忘れ等により発火することがあります。

天ぷら油過熱防止機能について（標準バーナーのみ）

天ぷら油過熱防止機能とは天ぷら、フライなどの揚げもの調理で、消し忘れ、電話応対等による調理油の過熱を防止する機能です。
温度センサーでなべ底の温度を監視し、油が自然発火温度に達する前に自動的にガスを止めます。
揚げもの調理されるときは、必ずこの機能のついているバーナ（左コンロ）を使用してください。
※天ぷら油過熱防止機能がついているバーナーは右図のように前面パネルに揚げもの用と表示してあります。



特長

立消え安全装置

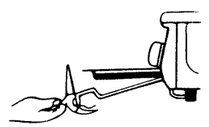
煮こぼれなどで火が消えると、ガスを自動的に止めます。

天ぷら油過熱防止機能

天ぷら・フライなどの揚げもの調理中、消し忘れ・来客対応などによって起こる調理油の過熱を防止します。（標準バーナーのみ）

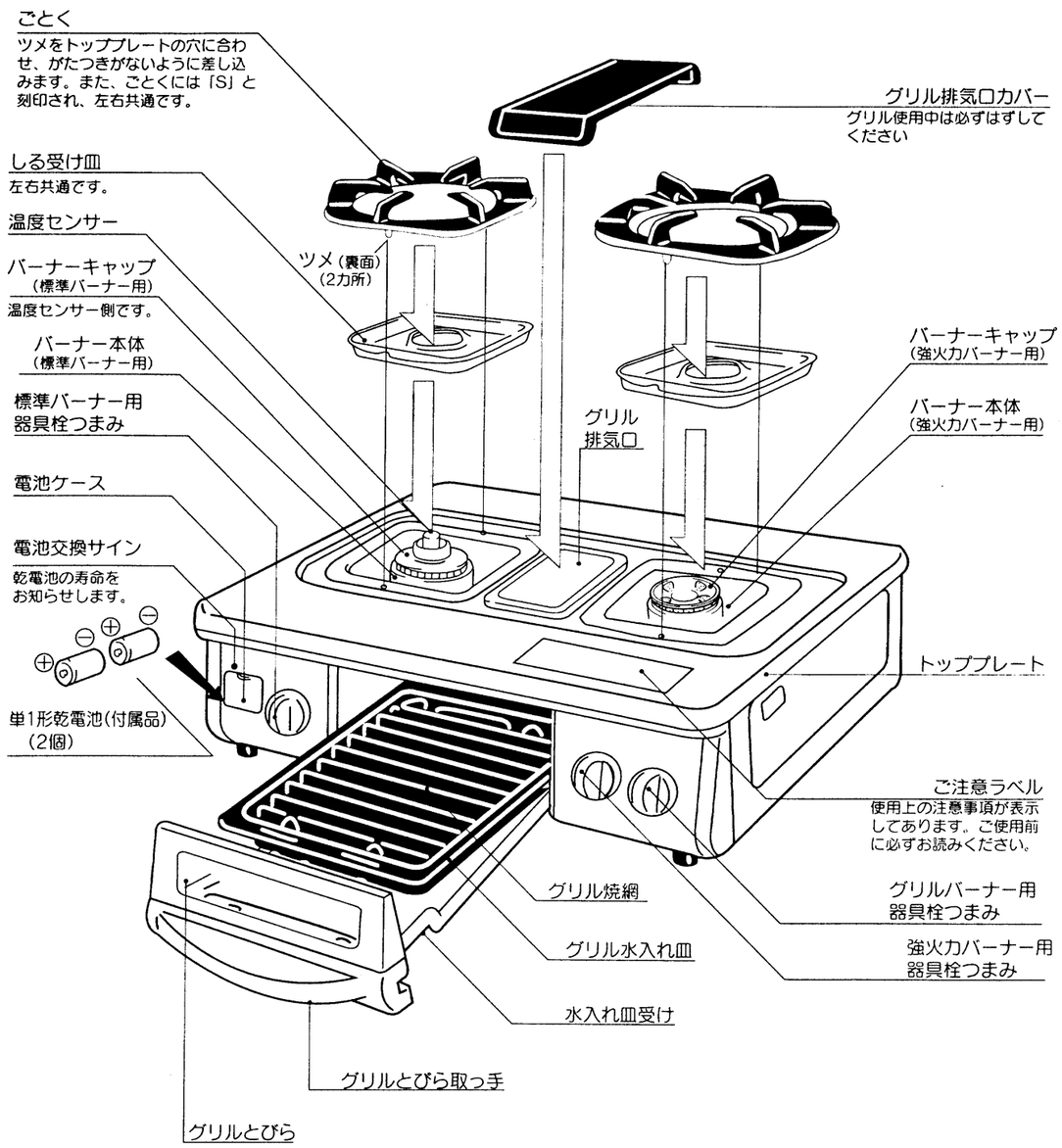
魚の出し入れがしやすい取ってもラクドア

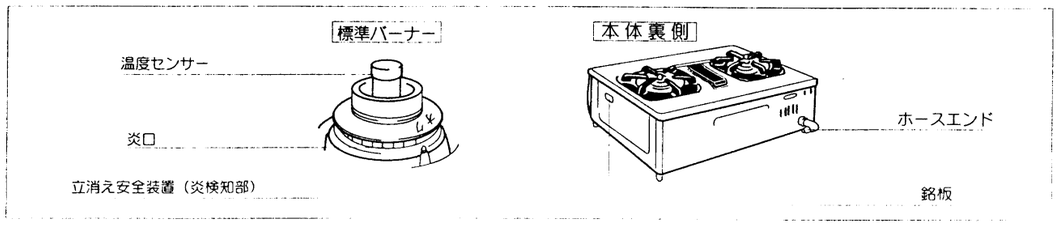
グリルとびらを引き出すとグリルとびらが下がり魚の返し、取り出しがカンタン。また、グリルとびらがワンタッチで脱着でき、お手入れがしやすくなりました。



各部のなまえ

図のように正しくセットしてください。

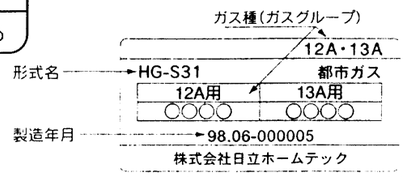




設置前の準備と確認

⚠警告

機器銘板のガス種(ガスグループ)と使用ガスが合っているか確認する



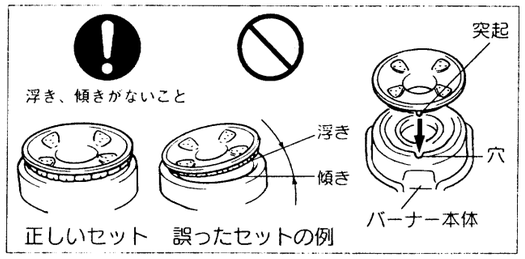
（例：都市ガス12A・13Aの場合）

- 形式名・ガス種・製造年月は、機器右側面の銘板に表示してあります。
- 輸送のため各部分にあて紙や包装部材がありますので全部取り除いてください。
- 付属品の単１形乾電池２個が同梱されています。

お客様お取り付け

バーナーキャップ　セットのしかた

「マエ」印を手前にして、バーナーキャップの突起部をバーナー本体の穴部に正しくはめ込みます。バーナーキャップが浮いたり傾いたりしていると炎が不ぞろいになったり異常燃焼などが起こる場合もあります。

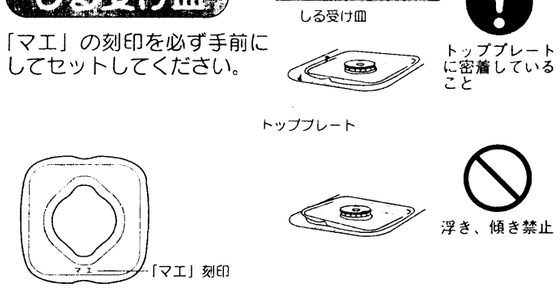


お願い　バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり、変形して炎が不ぞろいになった場合は交換が必要ですのでもよりの販売店へご相談ください。

しる受け皿

セットのしかた

「マエ」の刻印を必ず手前にしてセットしてください。



⚠注意

■しる受け皿はバーナーキャップにのせたり、斜めにしてセットしない

バーナーの炎がしる受け皿の下にもぐり込み火災や機器焼損の原因になります。

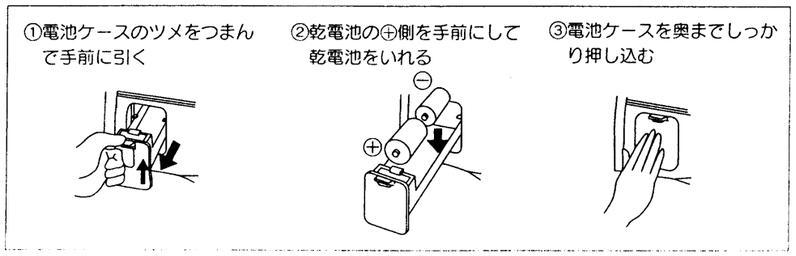
■アルミはく製しる受け皿を使用しない

炎が接触し異常過熱や不完全燃焼の原因になります。
また、点火不良や途中消火の原因になります。

単1形乾電池2個(付属品)

電池ケースは機器前面の左側にあります。
必ず、⊕と⊖を確認して、乾電池をセットし電池ケースをしっかりと押し込んでください。

お願い
- 乾電池の寿命は、乾電池の種類によっても異なりますが、通常約1年を目安としてください。乾電池は必ず2個とも同種類の新品をご使用ください。
- 付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。

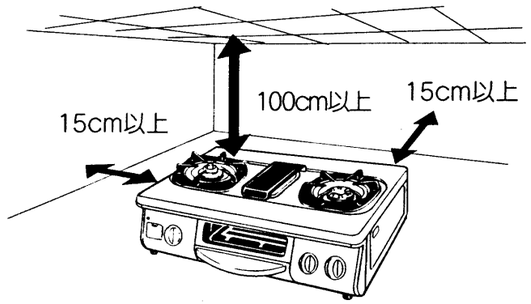


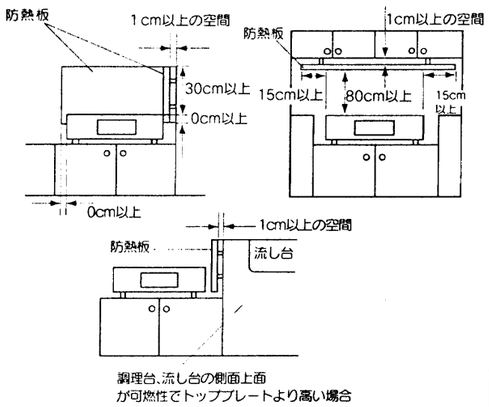
設置場所および周囲の防火措置

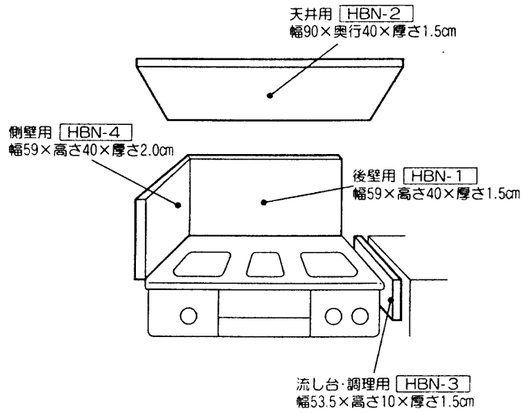
■次のような場所に設置してください。
- 強い風の吹き込まない場所・丈夫で水平な場所
- 落下物の危険のない場所
- 付近にカーテンなど燃えやすいものがない場所
- 機器の上に樹脂製の照明器具のない場所
- 機器の上に湯沸器のない場所
- ガス栓が機器を使用した場合加熱されない場所

■周囲に可燃物（木製の壁、たなど）のある場合はつぎのようにしてください。
- トッププレートより上の側面および後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より100cm以上離して設置します。

■可燃性の壁（モルタル、タイル、ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上、また、上部はトッププレート上面から100cm以上離して設置できない場合は壁面に別売の防熱板を取り付けてから設置してください。







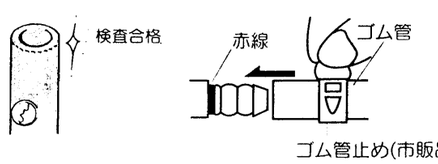
●防熱板については、お買い上げの販売店におたずねください。
●指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。

⚠警告

■可燃性の壁と離隔距離が十分とれない場合は、防熱板（別売）を取り付けること。
■表面がステンレスやタイルでも内部がベニア板などの場合があります。内部の材料の確認が取れない場合は、防熱板（別売）を取り付けること。
可燃性の場合長年の間に可燃物が炭化し火災の原因になります。

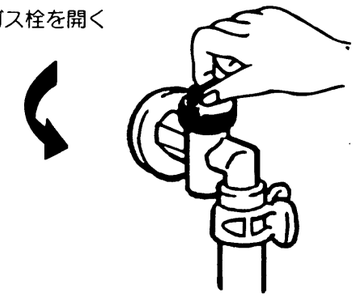
ゴム管の接続

内径9.5mmφ用JISマーク入りのガス用ゴム管（ソフトコード）を用い折れたり、ねじれたりしないようにしてガス栓と機器のホースエンドとを接続します。このときゴム管はホースエンドおよびガス栓の赤線までしっかり差し込みゴム管止めで固定してください。また機器に触れないようにして接続してください。

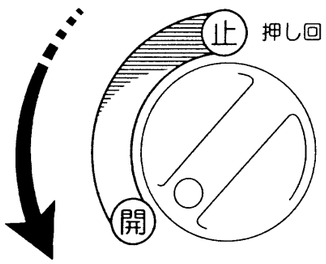


1 準　備

ガス栓を開く



2 点　火

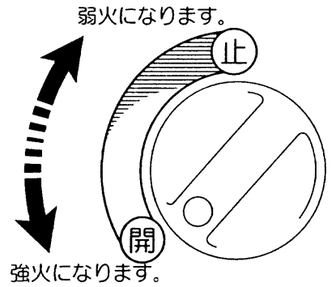


「カチン」と音がしてバーナーに着火します。

●器具栓つまみを押しながらゆっくりと左方向に「カチン」と音がするまで回し、保持します。
●点火してもすぐには手を離さず安全装置が働くまで2～3秒間そのまま保持し、すべての炎口から炎が出ていることを確認します。

お願い 万一、点火しないときは器具栓つまみを一旦止の位置に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をしてください。

3 火力調節

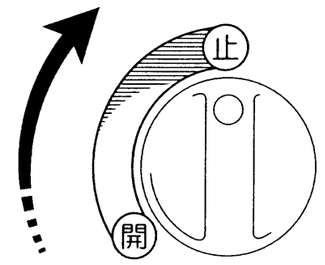


●器具栓つまみを回して火力調節します。（グリルは、「開」の位置でご使用ください）
●(コンロ)・火力を絞りすぎると火が消えることがありますので注意してください。
●(グリル)・焼き具合は、グリル焼網の高低や焼き時間などで調節してください。

⚠注意

■なべによっては、取っ手を焼損するおそれがあります。必ず炎の大きさを見て火力を調節してください。

4 消　火



●器具栓つまみを「止」の位置まで戻します。
●必ず火が消えたことを確認してください。

お願い 幼いお子様のいたずらによる火災防止やガス漏れ防止のため、機器から離れるときは念のためお部屋のガス栓を閉めてください。

コンロ・グリルを上手に使うには

コンロ　用途に応じてバーナーを使用しましょう

■標準バーナー　天ぷら油過熱防止機能付

天ぷら、フライなど揚げものの調理、煮もの調理に使用します。

■強火力バーナー

焼きもの料理や炒めもの料理など、高温を必要とする調理、煮もの料理、冷凍食品の再加熱に使用します。

お願い

天ぷら油過熱防止機能が付いた標準バーナーは、設定温度になると自動消火します。このため焼きもの料理や炒めもの料理などのより高温を必要とする料理では、途中で消火してしまうことがあります。また冷凍食品（うどん・そばなどのなべ付き冷凍インスタント食品、カレー・シチューなどのなべごと凍らせた場合など）は、温度上昇が遅いため温度センサーが正しく機能しないことがありますので強火力バーナーをお使いください。

■煮こぼれに注意。

機器を早くいためます。

■やかん、なべの大きさに合わせて火力を調節する。

ガスのムダ・取っ手を焦がす原因になります。

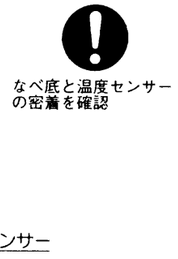
■使用中はときどき炎の確認。

■なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。不安定な状態で使わないでください。中華なべなど底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。

標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）の使いかた

調理油の量

200mL以上で使用してください。少ないと温度センサーが正しく調理油の温度を測定できません。



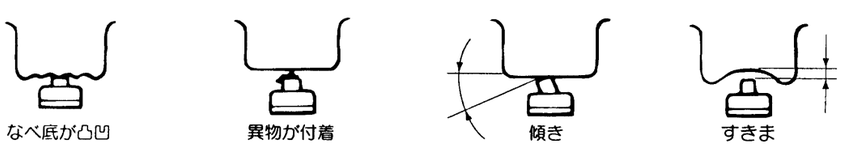
なべの重さとのせかた

なべの重さは調理物の重さを含め300ｇ以上が必要です。できるだけ底が平らな金属製のなべを使い、なべ底の中心が温度センサー頭部に密着するよう、正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。

⚠警告

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

そのまま使用すると調理油が発火することがあります。



■調理油の量は200mL以上で行う

調理油の量がはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火することがあります。

温度センサーに適したなべ

なべなどの種類		油料理	その他の料理（煮物など）	備考
鉄、アルミ製のなべ・天ぷらなべ・フライパン		○	○	油料理をする場合に温度センサーが正しく作動しますが、調理油の量が200mL以下の場合発火することがありますので注意してください。
ステンレスやホーロー製のフライパン・なべ		×	○	油料理において温度センサーが調理油の温度を正確に読みとることができず、調理油の量が200mL以上でも発火する場合があります。
中華なべ、打ち出しなべ		×	○	
耐熱ガラス容器　土なべ		×	○	油料理には適していません。温度センサーが正確に働きませんので火をつけたままにしておくと発火します。 油料理には使用しないでください。
無水なべ、圧力なべ、多層なべ	無水料理	—	○	調理油の量が200mL以上でも発火する場合があります。 また、無水料理において温度センサーが正確に働かず消火する場合がありますので強火力バーナーで火力を弱火にして調理してください。
	無水料理以外	×	○	
焼網		—	×	温度センサーが正確に働きませんので消火する場合があります。 グリルを使用してください。

○：適する　×：適さない

お願い

コンロバーナーで魚焼き・鉄板焼などしますとトッププレート、しる受け皿などが変色したりしますので使用しないでください。

こんなときは異常ではありません

●点火しにくい

はじめて使用するとき、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。点火操作を繰り返してください。

●消火の時、音がする

消火時に「ポン」という音がすることがありますが、これは火が消えたときの音で異常ではありません。

●炎が赤い

グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分（ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムなどが燃焼して炎が赤くなることがありますが異常ではありません。（加湿器を使用しているときも同様です。）

グリル

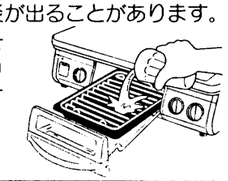
はじめて使用するときはから焼きが必要

工場出荷時の加工油を焼ききるため約15分ぐらいから焼きをしてください。この場合もグリル水入れ皿に水を入れてください。
このとき煙が出ますが、異常ではありません。

⚠注意

■グリル水入れ皿に必ず水（約200mL）を入れて使う。たまった脂は取り除く

水がない場合たまった脂が過熱されて発火しグリル排気口より炎が出ることがあります。続けて使用する場合もそのつど脂を取り除き水を入れてください。



■グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する

食品くずやふきんが燃えることがあります。

グリルで上手に焼くには

グリル焼網の高低

表裏で焼網の高さが変えられます。焼き物の大きさ、種類により高低を選んでください。

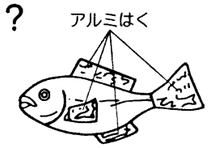
予熱が必要

あらかじめ3～4分予熱しておくときれいに焼きあがります。

つけ焼き・照り焼きなどのこげつきやすいもの、火の通りの悪い身の厚い魚などは、予熱せずに焼いてください。

魚の尾ヒレは？

こげやすい魚の尾やヒレはアルミはくで包んだり、厚めに塩をふりかけたりします。

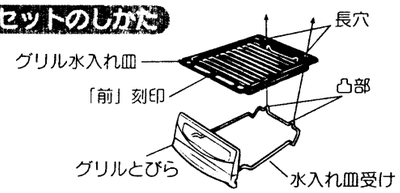


グリル焼網に油

グリル焼網にサラダ油などを塗っておくと、焼き上がり後材料が焼網に付着しにくく取り出しやすくなります。

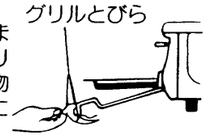
グリル水入れ皿の出し入れ

正しいセットのしかた

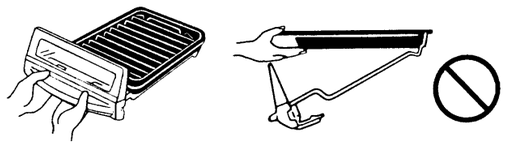


引き出すとき

●グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出すと、グリルとびらだけが下がり、焼き物の出し入れ・反転・確認が簡単に行えます。



取り出したり持ち運ぶとき



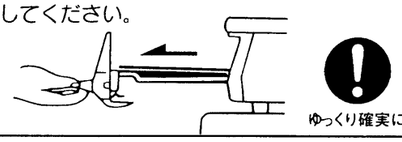
（正しい持ちかた）　（誤った持ちかたの例）

●グリル水入れ皿を取り出すときは、グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出してから、グリルとびら取っ手をそのまま持ち上げて取り出します。グリルとびら取っ手をしっかりと持ってください。このとき、グリル水入れ皿を直接持って取り出さないでください。

⚠注意

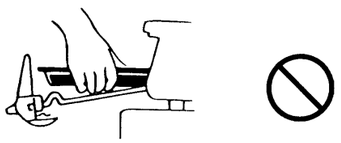
■グリルとびらの出し入れはゆっくり確実に

水平にゆっくり出し入れしてください。
グリルとびらを引き出すとき、持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下し、お湯がこぼれてやけどすることがあります。お湯がこぼれない様に注意してください。



■グリル水入れ皿だけを持って取り出さない

グリルとびらが落下し、けが・やけどをすることがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取り出してください。



お願い

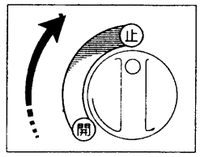
●グリルとびらは確実にしまっていることを確かめてください。熱気があふれトッププレートが熱くなり触れるとやけどすることがあります。

立消え安全装置

煮こぼれなどで火が消えると、ガスを自動的に止めます。

●立消え安全装置が作動したら

使用中、火が消えたときは？　すぐに器具栓つまみを回し止の位置に戻してください。



再点火するときは？　周囲にガスがなくなるまでしばらく待って、立消え安全装置(炎検知部)の汚れをふきとってからご使用ください。

お願い

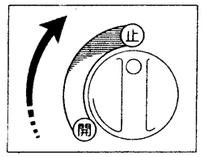
●立消え安全装置（炎検知部）に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったり、消火することがあります。なべの底についた水滴はふきとってから、ごとくの上にのせてください。（煮こぼれにも注意してください）
●立消え安全装置（炎検知部）に固いものをぶつけないでください。まがったり、変形し点火しにくくなります。

天ぷら油過熱防止機能（標準バーナーのみ）

消し忘れ・来客対応などによって起こる調理油の過熱を防止します。

●天ぷら油過熱防止機能が作動したら

使用中、火が消えたときは？　すぐに器具栓つまみを回し止の位置に戻してください。



再点火するときは？　なべや油が相当熱くなっていますのでやけどに十分注意して、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷やしてください。
熱いなべをのせたまま、再点火すると消火する場合があります。

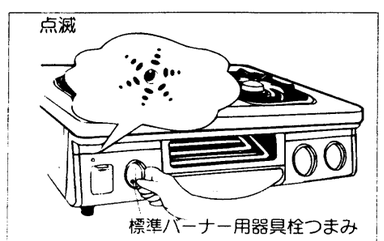
お願い

●ウィンナー、ポークソテー、ホイルのつつみ焼きなど、から焼きに近い料理は早切れすることがあります。火力を絞るか、なべの中央部などセンサーの位置に材料を置くと早切れを防ぐことができます。
●かきもち揚げなど高温で長時間使用する調理は、早切れすることがあります。
●野菜いためやチャーハンなど、なべをふる料理で、あまり長くふると早切れすることがあります。なべをふる時間を短くしてください。

電池交換サイン

乾電池の交換時期が近づくとお知らせする電池交換サインがついています。点滅したら新しい乾電池に交換してください。（P8参照）

●点滅から点灯に変わると標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)は使用できなくなりますので、乾電池を同種類の新しいものに交換してください。
●電池交換サインは、標準バーナーの器具栓つまみを回したときだけ作動します。他の器具栓つまみを回したとき、乾電池の容量が少なくなっていても点滅や点灯はしませんのでご注意ください。
●乾電池が正しくセットされていなかったり、乾電池に全く容量がなくなったときは、電池交換サインは点灯しません。この場合、ただちに乾電池を点検してください。



お手入れのしかた

⚠警告

■下記のお手入れする部品以外は、機器に手を加えない、絶対に分解しない

ガス漏れや火災の原因になります。

お願い

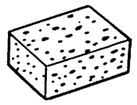
■点検・お手入れの前には必ずガス栓を閉め、機器が冷めてから行ってください。
■お手入れの時は、けがをしないように手袋などをはめて行ってください。
■機器本体に水をかけたり、丸洗いしないでください。

日常の点検

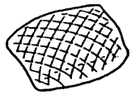
■機器周辺に燃えやすいものが置いてありませんか。
■バーナーキャップ、しる受け皿などは正しくセットされていますか。
■グリル水入れ皿に脂がたまっていませんか。
■ゴム管の接続は確実ですか。
■ゴム管は傷んでいませんか。
■立消え安全装置が汚れていませんか。
■バーナーが煮汁などでつまっていませんか。

お手入れの時は

使ってよいもの



使っていけないもの



機器本体・トッププレート・しる受け皿・ごとく

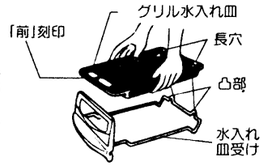
■中性洗剤（食器・野菜洗い用）で汚れを落とし乾いた布で水気を十分ふきとります。

お願い

■お手入れ後は、トッププレートの四隅をおさえ確実にセットしてください。
■トッププレートには安全に関する注意ラベルが張ってあります。汚れて読めなくなったときはやわらかい布などで汚れをふきとってください。またお手入れの際にははがれないように注意してください。もしはがれたり読めなくなった場合は、お買い上げの販売店で新しいラベルを再購入のうえ、貼り替えてください。

グリル水入れ皿・グリル焼網

■グリルとびらを別の場所においてそのつどお手入れする。（中性洗剤で洗って乾いた布で水気をふきとります）
■グリル水入れ皿は「前」刻印を手前にし後部穴を水入れ皿受けの凸部に入るようにセットします。



⚠注意

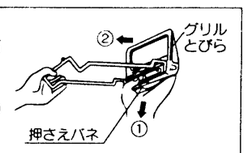
■脂がたまると脂に引火し機器内部を焼損する場合があります。

グリルとびら・グリルとびらガラス

■グリルとびら・グリルとびらガラスは、そのつど汚れを落とします。（グリルとびらをはずすと便利です）
■汚れのひどいときは中性洗剤でお手入れをし乾いた布で水気をふきとります。

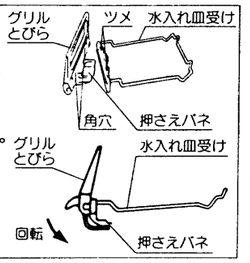
はずしかた

1.押さえバネを⬇①の方向に下げる。
2.グリルとびらを⬅②の方向にたおす。



取り付けかた

1.水入れ皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
2.↑の方向に回転させる。
3.押さえバネが水入れ皿受けに確実にはまっているか確認する。



⚠注意

■グリルとびら、グリルとびらガラスはミガキ砂や金属たわしなどでこすらないでください。ガラスに傷をつけると割れることがあり危険です。

バーナーキャップ

■水洗いする。
（煮こぼれで目づまりしたり汚れがひどい場合は、ブラシまたはキリ状のもの（はり金など）で掃除する）

⚠注意

■水洗いした後必ず水気をとること（異常燃焼の原因）

お願い

■お手入れ後正常に燃焼するか確認してください。

立消え安全装置

■煮こぼれなどの汚れは布でふきとります。
■汚れのひどい場合は、歯ブラシなどの柔らかいブラシで掃除してください。

お願い

■固いブラシではけっしてみがかないでください。（故障の原因）
■水気は必ずふきとってください。

温度センサー

■温度センサーの頭部についた煮汁やゴミは、布を水に浸し固くしぼってからふきとってください。

⚠注意

■温度センサーのお手入れはこまめにおこなう。また上下にスムーズに動くことを確認する。異物がついていたり、温度センサーの動きが悪いとなべ底と密着しないため正常に機能が作動しないことがあります。

長期間使用しない場合

●お部屋のガス栓を必ず閉めてください。
●乾電池を外してください。
●お手入れをしておくと、次回使用するときに便利です。

17 故障かな？と思ったら

⚠警告 **使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する**
あわてずガス栓を閉めてください。

調べてみると故障でない場合がよくあります。修理を依頼する前に、もう一度チェックしてください。

現象		原因	処置	参照ページ
点火しない		ガス栓の開き忘れ	お部屋のガス栓を全開にしてください。	P10
		バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。	P8
	温度センサー付バーナー	乾電池が入っていないまたは正しくセットされていない	正しくセットしてください。	P8
		電池ケースが確実に差し込まれていない	確実にセットしてください。	P8
		温度センサーが高温になっている	温度センサーを冷やしてください。	P14
		温度センサーの不良	点検修理を依頼してください。	−
点火しにくい		ガス栓の開き不十分	お部屋のガス栓を全開にしてください。	P10
		ＬＰガスがなくなりかけている	新しいボンベに交換してください。	−
		配管中に空気が残っている	点火操作を繰り返してください。 ※はじめての場合は点火するまでしばらく時間がかかります。	P12
		ゴム管の折れ曲がり、つぶれ	ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直してください。	P9
		バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。	P8
		バーナーキャップの炎口づまり	炎口を掃除してください。	P16
点火後しばらくして消火する（温度センサー付バーナー）		乾電池の消耗	新しい乾電池と交換してください。	P8
		温度センサーが高温になっている	温度センサーを冷やしてください。	P14
		温度センサーの不良	点検修理を依頼してください。	−
異常音をたてて燃える		バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。	P8
爆発的に点火する		バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。	P8
使用中に消火しやすい		立消え安全装置部分の汚れ	立消え安全装置を掃除してください。	P16
黄炎で燃える		バーナーキャップの炎口づまり	炎口を掃除してください。	P16
炎が安定しない		バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。	P8
調理中に消火する（温度センサー付バーナー）		使用なべの形状、材質が適していない	「標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）の使いかた」、「装置・機能・電池交換サインについて」を参照。	P11 P12 P14

◆はじめてグリルを使用しますとグリル内の加工油が焼けて煙がでます。約15分ぐらい、から焼きをしてください。
◆朝一番など、長時間ガス栓を閉じていたときは、すぐに点火しないことがあります。機器配管内の空気が抜け、バーナーに点火するまで数回、点火操作をしてください。
◆消火時に「ボン」という音がすることがありますが、これは火が消えたときの音で異常ではありません。
◆なお、異常のあるときやおわかりにならないときは、お買い上げの販売店にご連絡ください。不完全な処置は事故のもとになります。

保証とアフターサービス（必ずお読みください） 18

■保証書（この商品は保証書付きです）

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受けとっていただき、内容をよくお読みのあと大切に保管してください。
●保証期間はお買い上げの日から１年です。

■修理を依頼されるときは　出張修理

「故障かな？と思ったら」の項目を調べていただき、なお異常のあるときは、使用を中止し、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

ご連絡していただきたい内容

品名	日立ガステーブル
形式名	HG−S31
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に
住所・電話番号	付近の目印等も合わせて
お名前・訪問ご希望日	

●保証期間中は
修理に際しましては、保証書をご提示ください。保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

●保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店またはもよりの「ご相談窓口」（別添）にお問い合わせください。

■補修用性能部品の最低保有期間

ガステーブルの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後５年です。
●この期間は通商産業省の指導によるものです。
●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代＋出張料です。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管費等が含まれています。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途駐車料金をいただく場合があります。

■転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。
ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。なお、この製品はガス種が変わる場合、改造や調整が必要となりますので、転居先の販売店にご相談、ご用命ください。
（改造や調整にかかる費用については販売店におたずねください。）

仕　様

形式名	HG-S31
種類	ガスグリル付二口こんろ
点火方式	圧電点火
ガス接続	9.5㎜φ ガス用ゴム管
安全装置	立消え安全装置 過熱防止装置
外形寸法	（高さ）213.5㎜ （幅）560㎜ （奥行）444㎜
質量（重量）	9㎏

使用ガス / 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量 強火力バーナー	標準バーナー	グリル	全ガス消費量
都市ガス用 kW (kcal/h)	5C	3.90 (3,350)	2.50 (2,150)	2.44 (2,100)	8.02 (6,900)
	L1 (6B,6C,7C)	3.60 (3,100)	2.67 (2,300)	2.33 (2,000)	8.14 (7,000)
	12A	4.30 (3,700)	2.50 (2,150)	2.27 (1,950)	8.84 (7,600)
	13A	4.65 (4,000)	2.67 (2,300)	2.44 (2,100)	9.53 (8,200)
ＬＰガス用 kW(kg/h)		3.57 (0.255)	2.46 (0.176)	2.51 (0.18)	8.40 (0.60)